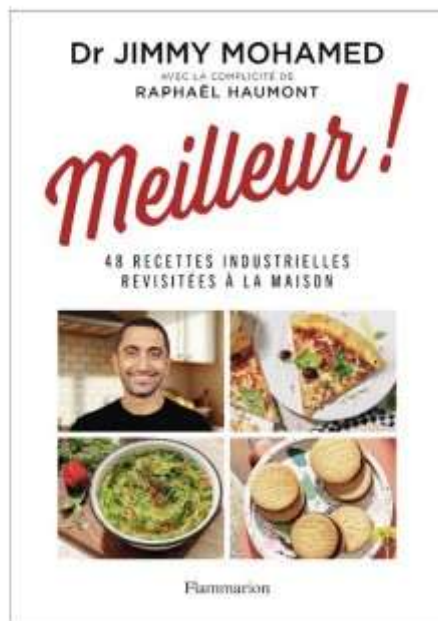




Jimmy MOHAMMED – Raphaël HAUMONT

48 recettes industrielles revisitées à la maison

#AURI #JimmyMOHAMMED #Recettes #industrielles #Maison

Dr JIMMY MOHAMED

AVEC LA COMPLICITÉ DE
RAPHAËL HAUMONT

Meilleur !

48 RECETTES INDUSTRIELLES
REVISITÉES À LA MAISON

Sommaire

LES RECETTES

Crackers fromage 12

Guacamole 15

Tacos apéro 19

Cake olives-canté 21

Coleslaw 25

Crêpes œuf-jambon-fromage 26

Tortilla de maïs 30

Soupe de légumes 33

Bouillon de volaille 37

Soupe ramen (quasi) instantanée 39

Mac and Cheese 42

Pâtes bolognaises à emporter 45

Gnocchis 49

Pain de mie 51

Pizza 55

Cordon-bleu 57

Nuggets 61

Fish and Chips 63

Quiche 67

Mousse au chocolat 69

Crème dessert choco-noisette 73

Flan caramel 75

Mousse aux marrons 79



Crackers fromage

Sortir du four. Marquer alors la pâte à l'aide d'un couteau, pour «prédécouper» les crackers en petits carrés d'environ 3 cm de côté.

Enfourner de nouveau pendant 10 minutes environ.
Ils doivent devenir légèrement colorés.

Baisser le four à 120 degrés et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.

Lorsque les biscuits apéritifs sont encore chauds, les séparer à l'aide d'un couteau en repassant dans les marques faites plus tôt. Les laisser refroidir dans le four éteint.

On peut les stocker dans une boîte hermétique pendant plusieurs jours.

Variantes : des découpes en triangles ou en rectangles, différents fromages râpés en surface (comté, chèvre...), des épices au choix (piment d'Espelette, cumin, baies roses, curry...) ou des herbes de Provence...

Avec cette même pâte, vous pouvez créer de nombreuses variétés de gâteaux secs! Du fait maison et sur-mesure à décliner sans modération!

FAIT MAISON VERSUS INDUSTRIEL

La plupart des gâteaux apéritifs sont vendus plus de 20 euros le kilo!

Les faire soi-même est beaucoup moins cher (surtout comme ici avec un reste de purée!), et évite de s'exposer une fois de plus à des émulsifiants controversés, des colorants, mais aussi à la combinaison sucre (caché), arômes surdosés et sel en quantité trop importante qui nous rend addicts! Trop gras, trop sucré, trop salé, trop transformé... place au fait maison!

Pourquoi c'est meilleur?

Manger des crackers fait partie de mes petits plaisirs coupables!

Avec cette recette maison, plus de raison de culpabiliser!
Succès garanti auprès des grands mais aussi des petits!

Enfourner pendant 4-5 minutes environ.

Cela permet de commencer à faire durcir la pâte.